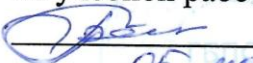


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

 И.В. Бондаренко
05 мая 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Учебная дисциплина ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки и примерной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 02, ОК 03, ОК 10, ПК 1.1,1,2 ПК 2.1,2.6

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 10 ЛР 11	- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; - соблюдать правила охраны труда; - предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; - использовать противопожарную технику	- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации; - основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; - принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в том числе:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	24
Самостоятельная работа	36
Промежуточная аттестация	Э

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов ресторанного бизнеса. Общие сведения об оборудовании. Критерии рационального подбора оборудования для предприятий общественного питания различных типов	2	ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
Раздел 1 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		86	
Тема 1.1 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания	Содержание учебного материала Оборудование для раздачи пищи: классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации	2	ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
Тема 1.2 Оборудование	Содержание учебного материала	26	

<p>для подготовки сырья к производству</p>	<p>Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		<p>ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6</p>
	<p>Практические занятия</p>	<p>8</p>	
	<p>1.Подбор оборудования для овощного цеха предприятий общественного питания.</p> <p>2.Подбор оборудования для мясного цеха предприятий общественного питания</p> <p>3.Подбор оборудования для рыбного цеха предприятий общественного питания</p> <p>4.Изучение устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации универсального оборудования для обработки сырья (универсальные приводы, УКМ)</p>		<p>ПК 2.1. ЛР 10, ЛР 11</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>16</p>	
	<p>1.Подготовка к практическим занятиям по теме</p> <p>2.Работа с учебником по вопросу «Требования к рациональному размещению оборудования в производственных цехах»</p> <p>3.Оформление отчетов по практическим занятиям № 1-4</p> <p>4. Работа с Интернет-ресурсами по теме «Автоматизация и программирование технологических процессов на предприятиях общественного питания»</p>		
<p>Тема 1.3 Оборудование для получения готовой продукции</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>6</p>	
	<p>Классификация теплового оборудования по способу обогрева, технологическому назначению, источникам тепла. Общие сведения о тепловом оборудовании. Способы нагрева. Виды электронагревательных элементов.</p> <p>Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Общие правила безопасной эксплуатации электрического и газового теплового оборудования. Правила ввода в эксплуатацию и техническое обслуживание тепловых аппаратов</p>		<p>ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6</p>

	Практические занятия	8	
	5.Подбор теплового оборудования для технологических линий супового отделения горячего цеха 6.Подбор теплового оборудования для технологических линий соусного отделения горячего цеха 7. Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации варочно-жарочного оборудования. 8. Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации универсального и водогрейного оборудования.		ПК 2.1. ЛР 10, ЛР 11
	Самостоятельная работа обучающихся	10	
	1. Изучение использования современных видов теплового оборудования на предприятиях общественного питания (работа с дополнительной литературой) 2. Подготовка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам		
Тема 1.4 Оборудование для хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	Содержание учебного материала	4	
	Характеристика способов охлаждения. Машинное охлаждение. Виды холодильных машин. Общие сведения о холодильном оборудовании. Классификация и принцип работы холодильных машин и установок. Торговое холодильное оборудование: типы, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации		ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1. Проработка конспекта занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) 2. Подготовка к лабораторной работе. 3. Работа с Интернет-ресурсами Сбор информации о новых видах холодильного оборудования для подготовки сообщений		
Раздел 2 Охрана труда в организациях общественного питания		22	
Тема 2.1 Нормативно-правовая база охраны труда	Содержание учебного материала	4	
	Нормативно-правовая база охраны труда. Основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие охрану труда в РФ. Порядок проведения государственного контроля и надзора охраны труда, социальные гарантии. Изучение межотраслевых правил по охране труда в общественном питании		ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
	Практическое занятие	2	
	9.Ознакомление с правилами работы с документами: Федеральными законами, нормативными документами в области охраны труда		ПК 2.1. ЛР 10, ЛР 11
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	1.Проработка конспекта занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) 2. Изучение межотраслевых правил по охране труда в общественном питании		
Тема 2.2 Основы безопасных условий труда в организациях общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация, краткая характеристика отдельных видов производственных факторов, их воздействие на человека Требования и нормы, установленные межотраслевыми правилами охраны труда, к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, канализации, освещению) Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профилактике профессиональных заболеваний Условия возникновения электротравм и их классификация. Виды и последствия поражения электрическим током. Мероприятия по обеспечению электробезопасности, технические способы защиты		ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
	Практические занятия	4	
	10.Изучение приемов оказания первой помощи при травмах и несчастных случаях на производстве. 11.Приемы оказания первой помощи при отравлении газом, ожоге и тепловом ударе		ПК 2.1. ЛР 10, ЛР 11
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
1. Разработка профилактических мероприятий по предупреждению профессиональных заболеваний работников общественного питания. 2. Разработка инструкций по охране труда, подготовка мероприятий по обеспечению охраны труда в соответствии с требованиями инструкции			
Тема 2.3 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	2	
	Классификация производств и помещений по взрыво- и пожароопасности. Причины возникновения пожаров. Правила поведения при возникновении пожара Виды противопожарного инструктажа, сроки проведения, документальное оформление. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Пожарный инвентарь, его виды, особенности применения		ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
	Практические занятия	2	
	12.Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств пожаротушения, пожарной сигнализации и связи		ПК 2.1. ЛР 10, ЛР 11
Самостоятельная работа обучающихся	2		
	1. Подготовка к экзамену		
Всего		108	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие:

- учебного кабинета «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» с лабораторным оборудованием.

Оборудование лаборатории: персональный компьютер, средства визуализации (мультимедийный проектор, экран или интерактивная доска, телевизор, видеоплеер), рабочие столы, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, оборудование для вакуумирования продуктов, шкаф шоковой заморозки, холодильное оборудование, мясорубки, жарочный шкаф, сковороды, гриль, фритюрницы, пароконвектомат, электроплита, гастроемкости, СВЧ-печи; мангал, рисоварки, сотейники, сито, конусы, протирачные машины, льдогенератор, дефростер, фаршемешалки, рыхлитель для мяса, слайсер, соковыжималка, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, тестомесильная машина, тестоделитель, миксер.

Оборудование Учебного кулинарного цеха: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, оборудование для вакуумирования продуктов, шкаф шоковой заморозки, пароконвектомат, электроплита, гастроемкости, сковороды, гриль, фритюрницы, СВЧ-печи; мангал, рисоварки, сотейники, сито, конусы, протирачные машины, льдогенератор, горшки для запекания, дефростер, фаршемешалки, рыхлитель для мяса, слайсер, соковыжималка, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, тестомесильная машина, тестоделитель, миксер.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- телевизор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Золин, В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.: Академия, 2018.
2. Мрыхина Е.Б. «Организация производства на предприятиях общественного питания» - М.: ИД «Форум»- ,ИНФРА-М, 2018
3. Радченко, С.Н. «Организация производства на предприятиях общественного питания» «Феникс» 2019
4. Васюкова, А.Т., Пивоваров, В.И., Пивоваров, К.В. «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании» М.: ИТК – «Дашков и К», 2019
5. Елхина, В.Д. «Механическое оборудование предприятий общественного питания» Справочник. М.: АСАДЕМА, 2019 г.
6. Лутошкина, Г.Г. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», М.: АСАДЕМА, 2018 г.
7. Стрельцов, А.Н., Шишков, В.В.. Справочник Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания М.: АСАДЕМА, 2018 г.
8. К. Катсигрис, К. Томас Учебник ресторатора. М.: ИД «Ресторанные ведомости», 2018 г
9. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Издательство «Сибирское университетское издательство». 2019 г
10. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания. СПб. - Комитет РФ по торговле, 2019 г.

11. Фатыхов, Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. М: Издательский центр «Академия», 2018 г.

3.2.2. Основные электронные издания

11. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724> (дата обращения: 10.11.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

12. Трудовой кодекс РФ (редакция на 7.05.2009)

13. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» № 90-ФЗ;

14. Федеральный закон «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ

15. Федеральный закон «Об обязательном страховании от несчастных случаев на производстве» № 125-ФЗ

16. Федеральный закон «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» от 30 декабря 2009 г. № 384-ФЗ

17. Положение «О расследовании и учете несчастных случаев на производстве» от 11 марта 1999 г. № 279.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации; - основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; - принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; - соблюдать правила охраны труда; - предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; - использовать противопожарную технику <p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;</p> <p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знает классификацию оборудования и принципы его действия; - знает принципы возникновения и профилактику производственного травматизма; - соблюдает правила охраны труда, умеет использовать противопожарную технику. 	<p>Оценка результатов выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.); - практических занятий; - промежуточной аттестации.